

CHIC, LA CITÉ FAIT SON CARNAVAL !

Du 10 au 25 février 2018, le Carnaval s'empare de la Cité du Chocolat Valrhona et invite à venir partager des moments savoureux en famille, des rendez-vous gourmands et ludiques pour petits et grands ! Pour l'occasion, la Cité du Chocolat propose un programme festif et ouvre à tous les portes de son univers tout chocolat. Au programme : visites, déguisements, créations, ateliers de pâtisserie, animations chocolatées... Amoureux du chocolat, que la fête commence !

La Cité du Chocolat célèbre Mardi Gras

Le 13 Février, les familles sont conviées à venir visiter la Cité du Chocolat pour découvrir les secrets de fabrication de cette gourmandise adorée de tous... Et en bonus : **entrée gratuite pour les enfants déguisés.**

C'est la fête à la Cité ! **De beaux maquillages colorés seront proposés aux bambins les samedis 17 et 24 Février avec le maquillage NAMAKI.** L'entreprise Drômoise Namaki développe du maquillage bio et sain qui respecte la peau des enfants. Aucune raison de se priver !

*Maquillage les 17 et 24 Février de 14h à 16h30.
Les enfants doivent être accompagnés d'un adulte*



Atelier Moulages & Chocolat chaud

Les apprentis chocolatiers sont invités à **venir réaliser de délicieuses et étonnantes sucettes gourmandes en chocolat.** Place à la créativité ! De plus, cet atelier fera le bonheur des parents qui pourront goûter à la création de leurs petits chefs, **puis toute la famille pourra se régaler autour de l'atelier Chocolat Chaud d'hiver de la Cité !**

D'autres thèmes d'ateliers seront proposés comme **la Découverte de la Cabosse, les Secrets du Praliné/ les Mystères du Goût.**

Atelier Moulage : Durée 30min – Pour les enfants de 8 à 13 ans - Tarif : Billet d'entrée + 9€

*Atelier Chocolat Chaud d'hiver / Découverte de la Cabosse/ les Secrets du Praliné et les Mystères du Goût
Durée 30min – Du 10 au 25 février – Tarif : Billet d'entrée +1€*

Atelier Chocolaterie & Pâtisserie...et Gaufres !

Pour cet atelier spécial vacances, les enfants **pourront devenir de vrais chefs pâtisseries et chocolatiers le temps d'un après-midi**. La Cité devient leur terrain de jeu où tous les goûts sont permis ! Au programme : la réalisation de **4 recettes emblématiques autour du chocolat** (Crème Goûter Orange Lactée & Pâte à tartiner noisette, Sucettes Toutchoco, Cake Chocolat). Chaque enfant repartira avec ses réalisations, un tablier de la Cité du Chocolat en souvenir et le livre qui propose ces délicieuses recettes pour renouveler l'expérience à la maison.

Et ce n'est pas fini ! Le goûter s'annonce aussi très gourmand au Comptoir Porcelana qui propose de déguster des gaufres originales accompagnées du délicieux chocolat chaud CELAYA

Atelier Chocolaterie & Pâtisserie : Dates - les mardis, mercredis et jeudis du 13 au 22 février

Durée : 1h30 - Pour les enfants de 8 à 13 ans - Tarif : 37€ (billet d'entrée compris)

Gaufres au Comptoir Porcelana : Dates - Du 10 au 25 février – Tous les jours de 14h à 17h pour les visiteurs de la Cité. Tarif : 1 gaufre + 1 chocolat chaud à 4€



La Cité du Chocolat : le goût de l'expérience

Depuis son ouverture en 2013, La Cité du Chocolat a accueilli plus de 450 000 visiteurs. Toucher, sentir, goûter, observer mais aussi partager, interagir : La Cité du Chocolat Valrhona offre une expérience gourmande, ludique et pédagogique. En 2016, La Cité du Chocolat Valrhona franchit une nouvelle étape et dévoile un espace inédit situé au 1er étage, sur plus de 700 m². Le parcours de visite s'agrandit pour permettre aux visiteurs de prolonger leur expérience à la Cité. Des fèves de cacao aux créations des pâtisseries, chocolatiers ou boulangers, en passant par la découverte d'une chocolaterie virtuelle ou d'une ligne d'enrobage de chocolats, la Cité du Chocolat Valrhona promet un voyage unique : une véritable immersion dans l'univers du chocolat, où priment sensations et émotions. Chaque mois, 40 animations sont réalisées par une équipe dédiée, plus de 20 000 carrés de chocolats sont dégustés et pas moins de 150 personnes s'initient à la pâtisserie lors de stages, d'ateliers ou d'animations.

A propos de VALRHONA (GROUPE SAVENCIA) :

Valrhona est une chocolaterie française qui fournit depuis 1922 un Chocolat d'exception. Créée par un pâtissier pour les pâtisseries, Valrhona met toute son expertise, son exigence et sa passion au service des professionnels de la gastronomie pour faire de chaque dégustation un moment d'exception. Choisie par les meilleurs chefs et artisans à travers le monde pour sa grande palette aromatique constamment enrichie d'innovations, Valrhona a pour ambition de promouvoir l'épanouissement gastronomique des Hommes en proposant des goûts différents de chocolat, uniques et reconnaissables, qui créent toujours plus de plaisir et d'émerveillement. Dans un souci constant de dialogue et d'éthique, Valrhona s'appuie sur des relations de codéveloppement de longue durée avec les planteurs et les grands chefs, dans le respect des hommes et de la nature.

Catalyseur de tendances depuis plus de 25 ans, l'École Valrhona invente, répertorie et conserve tous les savoirs et techniques des métiers du chocolat. Ses pâtisseries formateurs sillonnent le monde à la rencontre des professionnels pour échanger et transmettre dans une volonté permanente d'enrichissement mutuel.

Contacts presse : Agence Esprit des Sens

Emeline Guiraud – 04 78 37 17 50 – e.guiraud@eds-groupe.com

Clara Delon – 04 78 37 17 50 – c.delon@eds-groupe.com